

# Risotto mit Stilton, Lauch und Pilzen

639

---

**Typ:** Gemüse

**Quelle:** ASDA Magazine

\*\*\*

**Bemerkungen:**

**Zutaten:** READY IN 35 mins  
4 Servings

1.2 L hot chicken stock  
1 medium leek, trimmed and chopped  
15 g butter  
1tbsp olive oil  
1 garlic clove, crushed  
250 g mushrooms, sliced  
350 g Risotto Rice  
150 mL white wine (optional)  
200 g frozen peas  
125 g Stilton, crumbled

Eine gute Handvoll kleiner Tomaten, in dicke Scheiben geschnitten  
Petersilie, gehackt

**Rezept:**

Heat the stock in a pan until simmering. Keep over a very low heat, so that it's always hot when you add it to the rice. Cook the leek in the butter and oil over a medium heat stirring often, until soft but not coloured. Add the garlic and mushrooms, stirring frequently until the mushrooms start to shrink. Add the rice and stir to coat all the grains. Cook over a low heat for 1 minute, then pour in the wine, if using, and simmer until it's absorbed. Add the stock, a ladleful at a time, stirring often, allowing the stock to absorb before adding the next one. After 15 minutes add the frozen peas. Heat until simmering again and cook until the rice is tender, adding more stock when necessary. Remove from the heat and stir in the Stilton. Season with pepper and serve.

Gute Kombination! Technik verbesserungswürdig:

Lauch andünsten, gehackten Knoblauch hinzufügen, dann Reis. Vorsichtig andünsten, dann ablöschen mit Weisswein. Mit heißer Brühe aufgießen, wie üblich. 20 min unter Rühren köcheln, Brühe bei Bedarf zugießen. 5 min vor Ende die Erbsen dazu.

Unterdessen die Pilze getrennt bei sehr großer Hitze (Stufe 9) ca. 7 min in Butterschmalz braten. Dabei ordentlich rühren.

Die gebratenen Pilze ganz am Ende zu dem Risotto hinzufügen. Danach die in Scheiben geschnittenen Tomaten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Ganz am Ende kommt der zerbröselte Käse hinzu. Rühren, Deckel drauf und dann 5 min zudecken. Gehackte Petersilie drüber wäre nicht falsch - Dill passt nicht so recht.